



Die essbare Geschichte Rothneusiedls

Römer
Antike

Heft 3

Die Römer drangen um 6 n. Chr. erstmals militärisch ins Wiener Becken vor.

Nach Niederschlagung des pannonischen Aufstands durch den späteren Kaiser Tiberius wurde um 9 n. Chr. die Provinz Pannonien eingerichtet.


Ab 70 n. Chr. standen auf den Höhen zwischen Inzersdorf und Unterlaa Wachen der 13. und 14. Legion Vindobonas. 114 wurden sie dann von der 10. Legion abgelöst, diese blieb dann bis in das 5. Jahrhundert hinein.

In der Blütezeit im 3. Jahrhundert lebten über 30.000 Menschen im Gebiet der heutigen Stadt.

Ein Völkergemisch aus Einheimischen und Zuwanderern aus allen Teilen des Römischen Reiches.

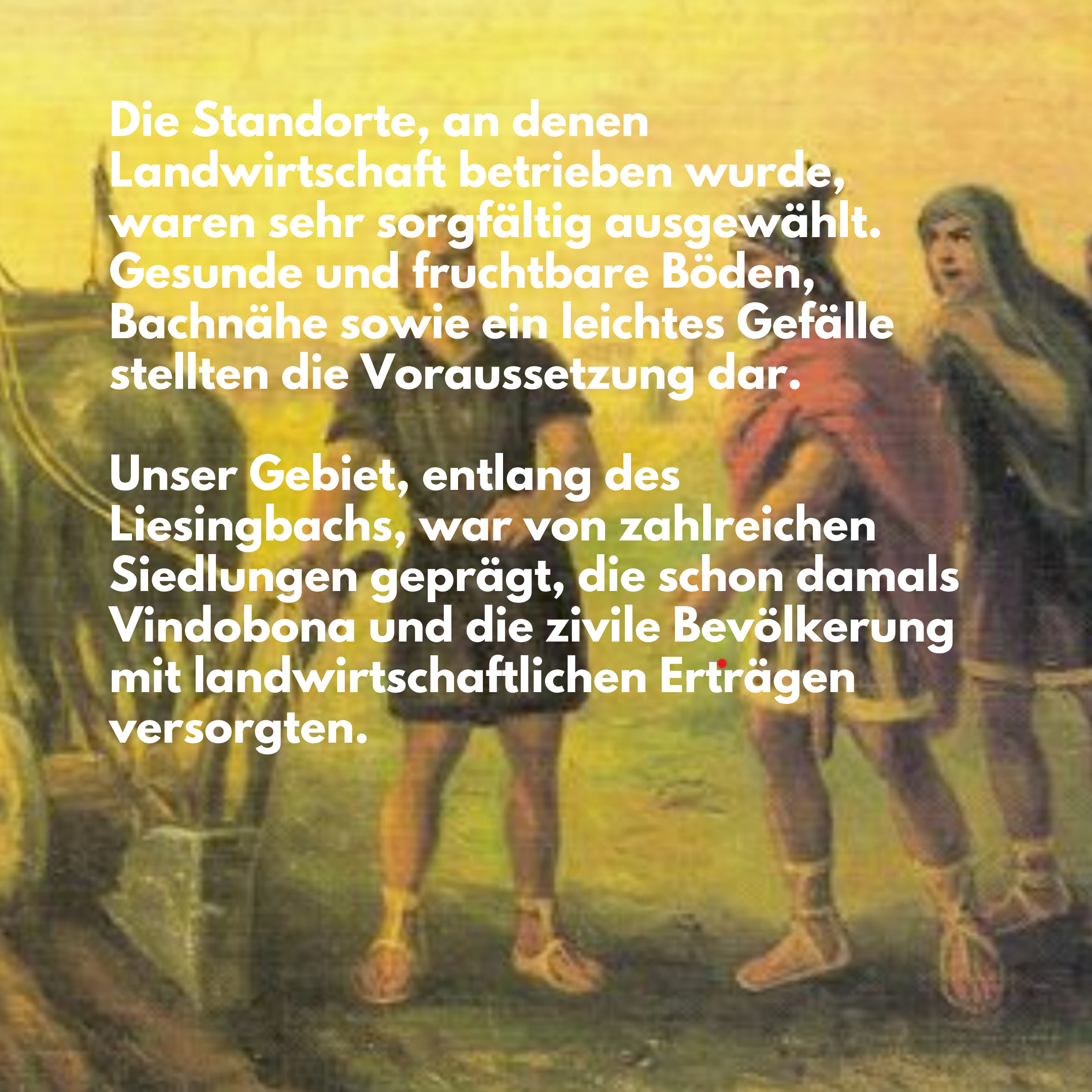
Der Alltag war durchaus komfortabel. Es gab überdachte Gehsteige, Kanalisation, Wasserversorgung, Tavernen, Thermen, Theater und Läden.

Unterlaa



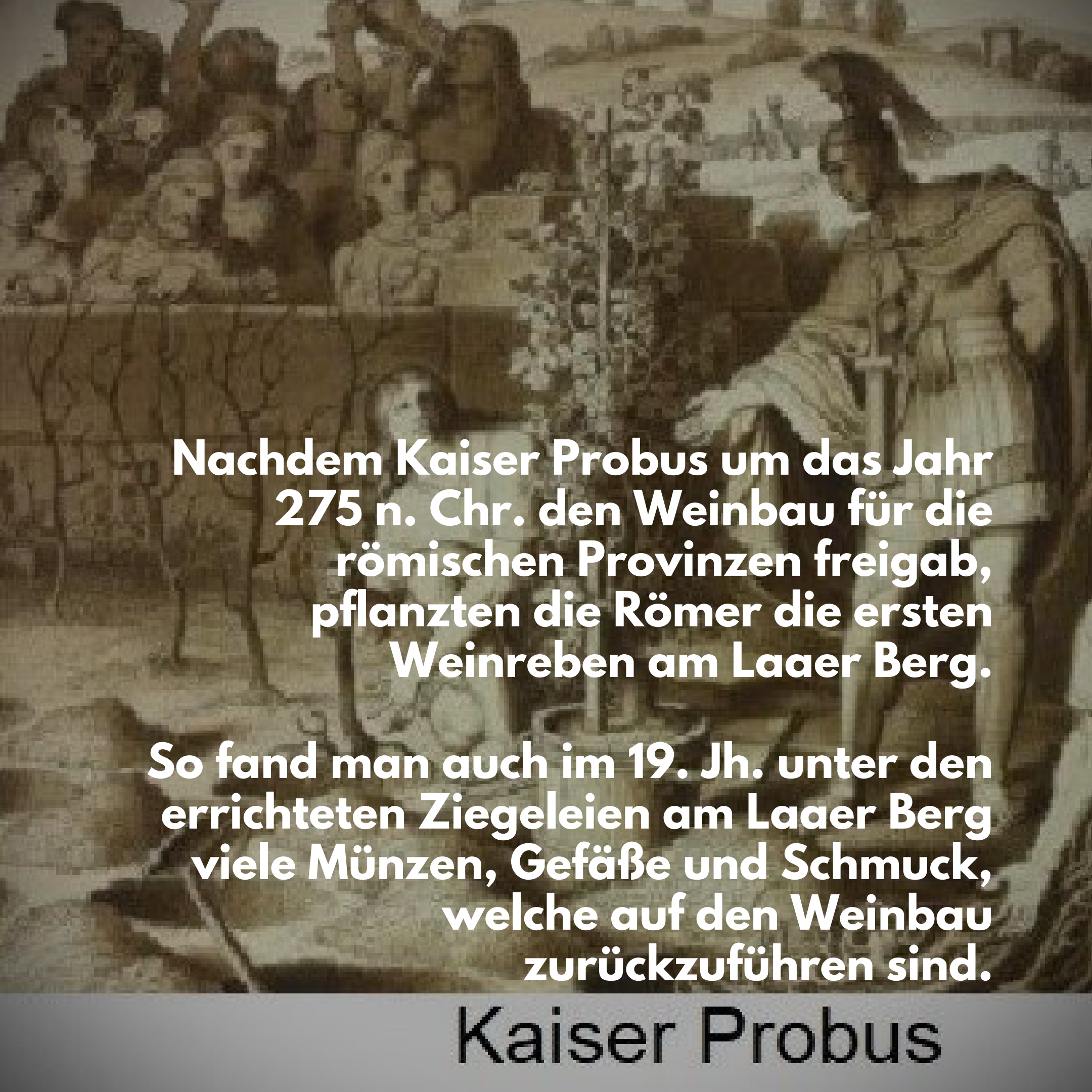
Die Veteranen wählten nach ihrer Dienstzeit unser fruchtbares Land als ihre neue Heimat und betrieben hier ausgedehnte Landwirtschaft.

Es entstanden landwirtschaftliche Siedlungen, wie die Villen von Unterlaa, welche als die größte auf österreichischen Boden gilt.

A painting depicting a group of people and pack animals, likely a caravan or a group of travelers, in a Roman or ancient setting. The scene is set outdoors with a warm, yellowish background. In the foreground, a man in a dark tunic and sandals stands next to a pack animal. To his right, a woman in a red and purple dress walks, and further right, another woman in a blue and purple dress is visible. The overall atmosphere is one of a busy, ancient journey.

**Die Standorte, an denen
Landwirtschaft betrieben wurde,
waren sehr sorgfältig ausgewählt.
Gesunde und fruchtbare Böden,
Bachnähe sowie ein leichtes Gefälle
stellten die Voraussetzung dar.**

**Unser Gebiet, entlang des
Liesingbachs, war von zahlreichen
Siedlungen geprägt, die schon damals
Vindobona und die zivile Bevölkerung
mit landwirtschaftlichen Erträgen
versorgten.**



**Nachdem Kaiser Probus um das Jahr
275 n. Chr. den Weinbau für die
römischen Provinzen freigab,
pflanzten die Römer die ersten
Weinreben am Laaer Berg.**

**So fand man auch im 19. Jh. unter den
errichteten Ziegeleien am Laaer Berg
viele Münzen, Gefäße und Schmuck,
welche auf den Weinbau
zurückzuführen sind.**

Kaiser Probus

Die Versorgung der Bevölkerung Vindobonas mit den landwirtschaftlichen Erträgen aus unserer Gegend erfolgte über einen Straßenzug von Unterlaa nach Inzersdorf und über die Wiedner Hauptstraße, der Kärntnerstraße zum Südtor des Lagers.



Vindobona (Wien)

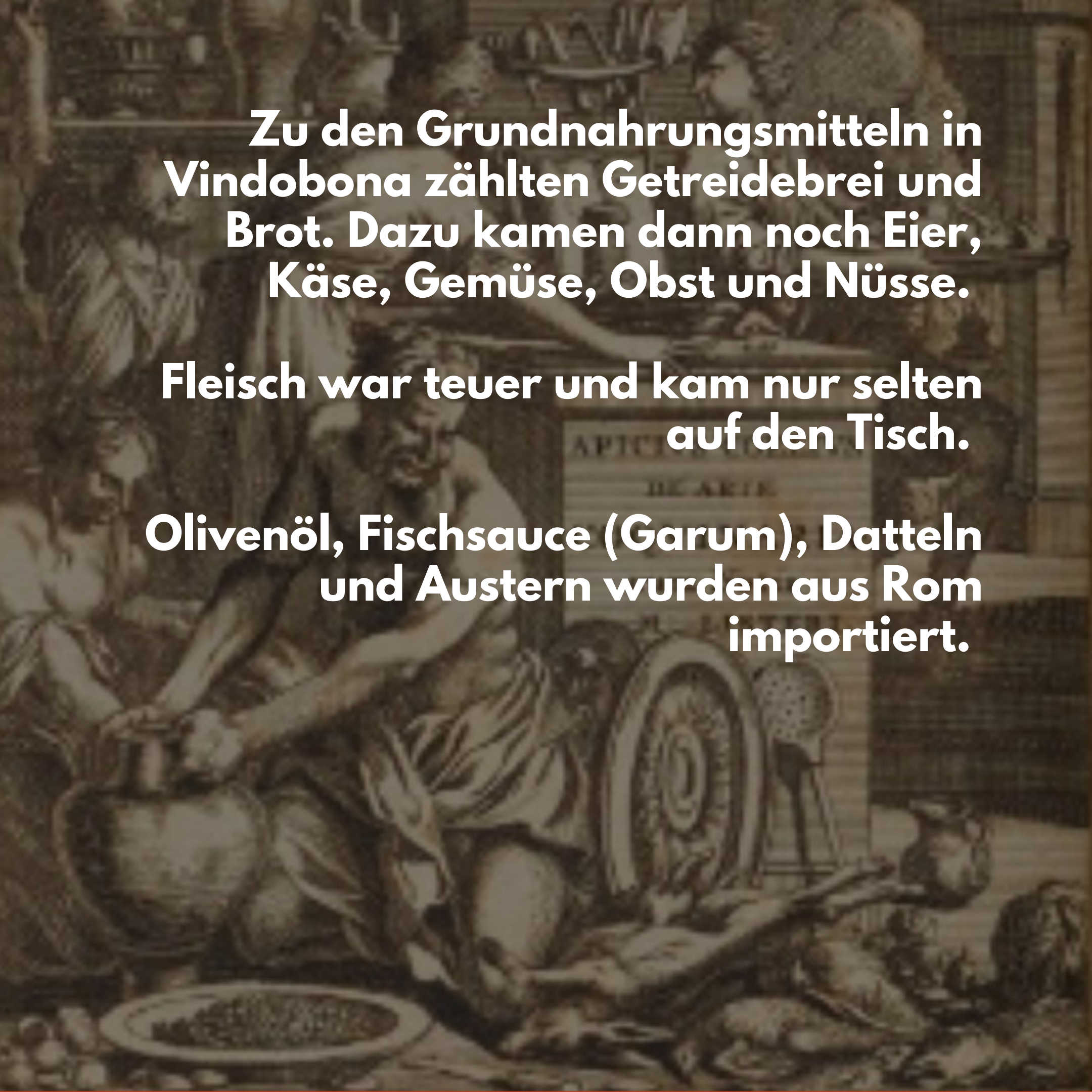
Inzersdorf

Rothneusiedl

Unterlaa

Ala Nova (Schwechat)

Aequino



Zu den Grundnahrungsmitteln in Vindobona zählten Getreidebrei und Brot. Dazu kamen dann noch Eier, Käse, Gemüse, Obst und Nüsse.

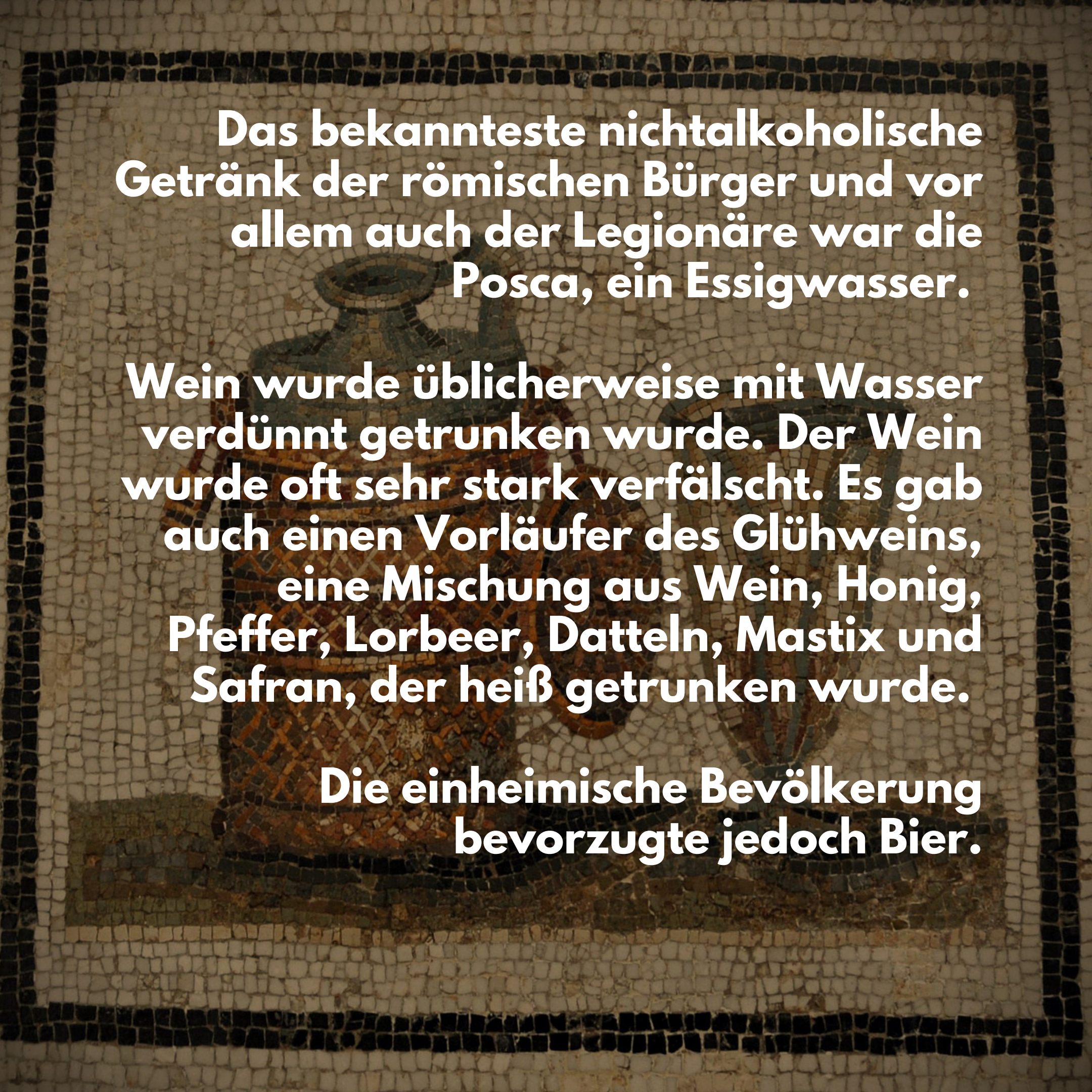
Fleisch war teuer und kam nur selten auf den Tisch.

Olivenöl, Fischsauce (Garum), Datteln und Austern wurden aus Rom importiert.

Weinbergschnecken waren wegen ihrer angeblich anregenden Wirkung sehr beliebt. So schreibt Plinius der Ältere in seiner Naturgeschichte bereits über die Schneckenzubereitung.

Nach Plinius soll sich Fulvius Lippinus kurz vorm pompejianischen Krieg mit der Schneckenzucht beschäftigt haben. Dieser erfand einen eigenen Futterteig aus Most & Weizenmehl und züchtete bereits verschiedene Schneckenarten.

Der römischer Feinschmecker Marcus Gaius Apicius aus Colonia (Köln) hinterließ in seinen Schriften ebenfalls viele Schneckerezepte.



Das bekannteste nichtalkoholische Getränk der römischen Bürger und vor allem auch der Legionäre war die Posca, ein Essigwasser.

Wein wurde üblicherweise mit Wasser verdünnt getrunken wurde. Der Wein wurde oft sehr stark verfälscht. Es gab auch einen Vorläufer des Glühweins, eine Mischung aus Wein, Honig, Pfeffer, Lorbeer, Datteln, Mastix und Safran, der heiß getrunken wurde.

Die einheimische Bevölkerung bevorzugte jedoch Bier.

Die Römer waren bekannt für ihre fortschrittlichen landwirtschaftlichen Technologien und Werkzeuge. Sie verwendeten effiziente Pflüge, Mähmaschinen und Mühlen.

Sie entwickelten auch fortschrittliche Methoden zur Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln, darunter das Trocknen von Früchten und Gemüse sowie die Herstellung von Wein, Öl, Käse und Wurst.

Diese bäuerliche Tradition setzte sich bei uns in weiterer Folge im Mittelalter bis in die Gegenwart, und auch hoffentlich in Zukunft in einer essbaren Stadt_Rothneusiedl fort.

Die essbare Geschichte Rothneusiedls



**Urgeschichte
im Liesingtal**



**Kelten &
Römer**



**Völker-
wanderungen**



**18 -19.
Jahrhundert**



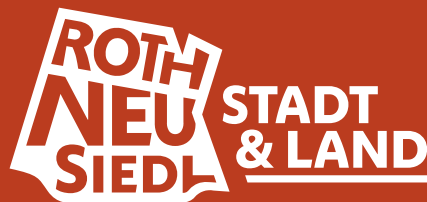
**Türken-
belagerungen**



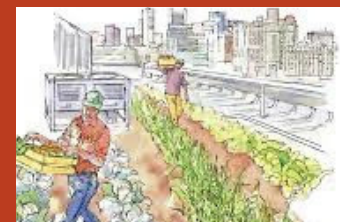
**Mittelalter & erste
Erwähnung des Ortes**



**20. Jh. &
Siedlerbewegung**



**Leitbilderstellung
Rothneusiedl**



**Essbare Stadt
Rothneusiedl**